

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名

園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2023年07月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	ゼラチン	
3日 (月)	ご飯 鶏肉の白味噌焼き ビーフン パンプキンサラダ		○														
		鶏肉					○										
		味噌											○				
		豚肉							○								
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		中華だし						○	○	○			○				○
4日 (火)	ご飯 メンチカツ 人参しりしり スティックきゅうり		○														
		メンチカツ		○	○	○	○	○	○			○					
		ブレンドソース											○		○		
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		鰹だし										○					
		ツナ										○	○				
5日 (水)	中華飯 甘芋 オレンジ	豚肉(除去不可)							○								
		中華だし					○	○	○			○				○	
		しょうゆ(うすくち)					○					○					
		ごま油												○			
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		オレンジ														○	
6日 (木)	夏野菜のキーマカレー ブロッコリーと人参のお星さまサラダ 季節の果物【すいか】	豚肉(除去不可)							○								
		鶏肉(除去不可)					○										
		コンソメ						○	○			○					
		マヨネーズ										○					
			○														
			○														
7日 (金)	ご飯 ハンバーグ(トマトソース) 和風スパゲティ キャベツのサラダ		○														
		ハンバーグ					○	○	○			○					
		トマトソース											○				
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		コンソメ						○	○			○					
		スパゲティ					○										
		ベーコン							○								
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
10日 (月)	ご飯 プルコギ 春雨サラダ オレンジ		○														
		牛肉(除去不可)								○							
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		味噌										○	○				
		ロースハム							○								
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
11日 (火)	どうもろこしご飯 さばの塩焼き 切干大根の煮付け きゅうりの味噌マヨ和え		○														
		さば								○							
		油揚げ(除去不可)											○				
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		鰹だし										○					
		マヨネーズ											○				
12日 (水)	冷やしきしめん かぼちゃフライ キャベツとツナのサラダ	きしめん				○											
		かまぼこ				○						○	○				
		めんつゆ				○					○	○	○				
		天かす				○											
		めんつゆ(除去不可)				○					○	○	○				
		鰹だし										○					
		かぼちゃフライ				○		○				○			○		
		ブレンドソース											○		○		
ツナ										○	○						
マヨネーズ											○						

